



Domaine Saint-André Sauvignon Blanc

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. De bodem is samengesteld uit kalksteen, klei, zandsteen en kiezel.

VINIFICATIE: Het niet-gekleurde druivensap wordt eerst op 2°C bewaard (koude stabilisatie), voor extra aroma-ontwikkeling. Daarna vergist het sap zo'n 15 dagen en rijpt de wijn nog 4 maanden op de fijne lie (gistcellen) in de tank.

DRUIVEN: sauvignon blanc (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Levendige aroma's van citrus, exotisch fruit en subtiele bloemige toets. De smaak begint fris en energiek, dan rond en elegant met een rijpe en zachte afdrank. Een perfecte balans tussen spanning en zachtheid.

SERVEERSUGGESTIE: Perfect bij uiteenlopende gerechten met zeevruchten en hapjes in canapé-stijl (met geitenkaas).

WEETJE: Uitgeroepen tot 'Best Buy' door het toonaangevende Wine Enthusiast.



Domaine Saint-André ligt in de kustplaats Mèze in de Languedoc, op zo'n 25 kilometer van Montpellier. Archeologische opgravingen zoals restanten van amfora's tonen aan dat er in dit gebied al in de 8e eeuw voor Christus wijnbouw plaatsvond. Niet zo gek, want de wijngaarden profiteren hier van de overvloedige zonneschijn en de verkoelende zeebries. Een uitstekende combinatie van factoren voor rijpe en gezonde druiven. Het domein van Saint-André omvat 25 hectare wijngaarden die uitkijken op het plaatsje Sète en op de Mont Saint-Clair. De druivenstokken staan aangeplant op goed aflatende bodems van klei en kalk, waardoor de eigenschappen van elk druivenras optimaal tot hun recht komen. De wijnen van Saint-André zijn blends van regionale en internationale druivenrassen. Hierdoor hebben ze een toegankelijk en herkenbaar, maar tegelijkertijd authentiek karakter. Het zijn moderne en veelzijdig inzetbare (huis)wijnen, geschikt voor elk type wijnrinker.